

ACCIONES FORMATIVAS:

- **GESTIÓN DE RESIDUOS (40 HORAS).**
- **CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (50 HORAS).**

GESTION DE RESIDUOS

Denominación de las acciones formativas	Horas	Fechas	Días	Horario
2010/6436 XXSEAU0001 GESTIÓN DE RESIDUOS	40	22,29 de octubre 5 al 20 de noviembre de 2010	Viernes y sábados	Viernes de 16:00h a 21:00h Sábados de 09:00ha 14:00h

Perfil de los alumnos: trabajadores del área de Mantenimiento/Producción, que teniendo algún conocimiento previo en medio ambiente, en relación a las empresas de la Construcción, el curso les aporta los conocimientos básicos indispensables para entender la gestión de residuos que se generan en la construcción y demolición. Prioritariamente empresarios/as, trabajadores/as ocupados/as de la demarcación de la Cámara de Comercio de Vilagarcía de Arousa y las personas desempleadas que tuviesen una relación laboral con la empresa de la demarcación de la Cámara de Vilagarcía desde enero de 2009, con un límite máximo de un 25% del total de participantes en cada acción formativa.

Objetivos: Adquirir conocimientos básicos, tanto teóricos como prácticos, sobre la gestión de los residuos que se generan en la demoliciones y en la construcción, para la puesta en práctica e informar a los técnicos que participan en la gestión de obras y proyectos. Distinguir los diferentes tipos de residuos. Identificar diferentes tipos de gestión de los residuos en obra. Conocer las diferentes formas de aprovechamiento de los residuos antes de su destino final en vertederos.

Contenido: Problemática de los residuos de construcción y demolición, legislación en materia de residuos: situación actual, caracterización de los residuos la gestión de los residuos, el reciclado, restauración de espacios degradados, formación para la igualdad y sensibilización ambiental.

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Denominación de las acciones formativas	Horas	Fechas	Días	Horario
2010/6438 XXINAX0014 CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	50	22,23,29,30 de octubre 5 al 20 de noviembre de 2010	Viernes y sábados	Viernes de 16:00h a 21:00h Sábados de 09:00h a 14:00h

Perfil de los alumnos: trabajadores del sector de la alimentación. Prioritariamente empresarios/as, trabajadores/as ocupados/as de la demarcación de la Cámara de Comercio de Vilagarcía de Arousa y las personas desempleadas que tuviesen una relación laboral con la empresa de la demarcación de la Cámara de Vilagarcía desde enero de 2009, con un límite máximo de un 25% del total de participantes en cada acción formativa.

Objetivos: Ahondar en las necesidades y exigencias en materia de seguridad alimentaria, identificar los principales protocolos que se demandan a la industria alimentaria, comprender e integrar los requisitos de seguridad alimentaria exigidos al sector, conocer los principios de los APPCC como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos, conocer las diferentes normas y protocolos privados de seguridad alimentaria.

Contenido: Origen y evolución del concepto de seguridad alimentaria. Situación actual del sector alimentario. Legislación de aplicación en el sector alimentario. Trazabilidad alimentaria. El APPCC como base de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Conceptos relacionados con el sistema de autocontrol APPCC. Prerrequisitos. Normas y protocolos privados de seguridad alimentaria. Integración de los requisitos de seguridad alimentaria en el sistema de gestión de calidad ISO 9001. Formación para la igualdad y Sensibilización ambiental.

Fecha finalización de inscripción: 19 de octubre de 2010

Entregar ficha de inscripción con fotocopia del D.N.I , última nómina o último recibo de autónomo en las instalaciones camerales o enviar por correo ordinario a:Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Vilagarcía de Arousa, Avda. Doctor Tourón, nº 46 36600- Pontevedra

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Vilagarcía de Arousa.
Avda. Doctor Tourón, nº46
36600 Vilagarcía de Arousa
Tlf: 986 56 52 86
Fax: 986 50 06 21
<http://www.camaravilagarcia.com>
formacion@camaravilagarcia.com